

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDOC
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, LE 13 SEP. 2005

Réf : courriel n°

Affaire suivie par Gilles Morini
Bureau : Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 31 42
Télécopie : 01 44 97 05 27
Mél. : @dgccrf.finances.gouv.fr

091726

SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS.
DE BOUILLONS ET POTAGES
8, rue de l'Isly
75008 PARIS

A l'attention de
Monsieur RIBEYRON-MONTMARTIN

Monsieur le Secrétaire général,

Lors des entretiens que vous avez eus avec mes collaborateurs, Messieurs Hochard, Cuziat et Morini, vous leur avez fait part du souhait de votre profession de procéder à la révision du code de bonnes pratiques de fabrication pour les soupes, bouillons et consommés. A cet effet, vous leur avez présenté une version révisée de ce code, version qui prend notamment en considération, d'une part, les dispositions du code européen équivalent et, d'autre part, celles de la norme du Codex alimentarius. Votre profession a souhaité que ce nouveau code soit agréé par mon administration.

Comme mes collaborateurs vous l'ont précisé, la DGCCRF ne délivre aucun agrément à un code d'usages professionnel. Cependant, et compte tenu du fait que vous avez consulté mes services et pris en compte leurs observations, votre code de bonnes pratiques de fabrication pourra servir de référence lors des contrôles qui seront effectués par les agents de la DGCCRF.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Secrétaire général, l'expression de ma considération distinguée.

LA SOUS-DIRECTRICE

Marie-Christine BUCHE



SYNDICAT NATIONAL
DES
FABRICANTS DE BOUILLONS ET POTAGES

8, RUE DE L'ISLY - 75008 PARIS

TELEPHONE 01 53 42 33 80 - TELECOPIEUR 01 53 42 33 81 - E-Mail snfbp@wanadoo.fr

www.vivelasoupe.com

Septembre 2005
Rev. 1 – Janvier 2008

CODE DE BONNES PRATIQUES POUR LES SOUPES, BOUILLONS ET CONSOMMES

1. CHAMP D'APPLICATION

Le présent code s'applique aux soupes (potages), bouillons et consommés de fabrication industrielle, destinés à la consommation directe et présentés sous forme liquide, concentrée ou non, déshydratée, surgelée ainsi qu'à tous les produits qui, par leur destination et leur mode d'emploi, constituent des produits similaires.

Il ne s'applique pas :
- aux soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poisson, définis dans le code de bonnes pratiques élaboré en concertation par le Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages (SNFBP), la Confédération de Traitement des Produits de Pêche Maritime (CITPPM) et la Fédération française des Industries d'Aliments Conservés (FIAC), agréé par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), le 7 Juin 2000 ;
- aux bouillabaisses, définies par la décision n°64 du 16 Février 1954 de la CITPPM.

Il a pour objet de formuler les bonnes pratiques de la Profession.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition des produits

Les matières premières utilisées pour la fabrication des soupes, bouillons et consommés peuvent être des viandes, des poissons, des céréales et légumineuses, des légumes, des pâtes, des produits laitiers, des matières grasses alimentaires, des épices et leurs extraits naturels, des arômes, du chlorure de sodium, ou toute denrée alimentaire visant à améliorer la sapidité du produit, ainsi que des additifs autorisés.

Elles peuvent être mises en œuvre :
- soit en mélange avec de l'eau potable,
- soit sous forme d'ingrédients mélangés entre eux.

2.2. Modes de présentation

2.2.1. **Soupes, bouillons et consommés "déshydratés"**
Produits secs qui peuvent être consommés après reconstitution avec de l'eau, conformément au mode d'emploi et après avoir été éventuellement réchauffés ou cuits.

2.2.2. **Soupes, bouillons et consommés "concentrés"**
Produits liquides, semi-liquides ou pâteux qui sont destinés à être consommés après adjonction d'eau conformément au mode d'emploi et après avoir été éventuellement réchauffés ou cuits.

2.2.3. **Soupes, bouillons et consommés "prêts à la consommation"**
Produits destinés à être consommés en l'état, après avoir été éventuellement réchauffés.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1. Normes d'hygiène

Tous les ingrédients doivent être propres, sains et aptes à la consommation humaine. Ils doivent être conformes à la réglementation communautaire en vigueur en matière d'hygiène, ou, quand ni celle-ci ni la réglementation nationale ne s'appliquent, à la dernière version des bonnes pratiques d'hygiène définies par le Codex alimentarius pour ces ingrédients.

L'eau utilisée doit être potable et conforme à la dernière édition des recommandations de l'OMS sur la qualité de l'eau potable.

3.2. Matières premières

Parmi les matières premières entrant dans la composition des soupes, bouillons et consommés, celles dont la liste suit, répondent aux conditions suivantes :

3.2.1. **Viandes et produits à base de viande**

3.2.1.1. **Généralités**
Les viandes déshydratées ou les produits déshydratés à base de viande sont les produits préparés à partir de viande (dont les teneurs en matières grasses et tissu conjonctif n'excèdent pas les limites prévues pour cette catégorie par la directive CE 2001/101 et l'arrêté du 23 Décembre 2002), ayant subi exclusivement un traitement de cuisson et séchage.

3.2.1.2. **Cas spécifique du bœuf**

L'addition de créatinine elle-même aux produits visés par ce code est interdite.

a. Définition
Bœuf provenant de carcasses de bovins dont les ligaments principaux et la majorité des tissus graisseux ont été éliminés.
Ce type de préparation conduit à une teneur moyenne en viande maigre apparente de 70 %.

Afin d'obtenir 35 mg de créatinine /litre de bouillon de bœuf, 10 à 12 grammes de viande de bœuf de cette qualité sont nécessaires. Les variations de teneur en créatinine de la viande de bœuf modifient proportionnellement la quantité de viande de bœuf à mettre en œuvre.

b. Extrait de viande de bœuf
L'extrait de viande de bœuf résulte de la concentration des composants de la viande crue solubles dans l'eau. Il est exempt d'albumine coagulable, de gélatine et de graisse.

Les normes de composition en extrait de viande de bœuf des bouillons de viande et consommés de viande sont calculées sur la base d'un extrait de viande de bœuf à 60 % d'extrait sec, sel ajouté déduit.

Teneur minimale en créatinine (sur l'extrait sec, sel ajouté déduit)	8.5 % sur la base de la méthode de référence de l'AIIBP[1]

La variation de la teneur en extrait sec modifie proportionnellement la teneur en créatinine et la quantité d'extrait de viande de bœuf à mettre en œuvre.

3.2.1.3. **Cas spécifique de la volaille**

a. Définition
Le terme s'applique à tous les oiseaux de basse-cour (poule, pintade, canard, oie, etc.).

La volaille déshydratée est un produit préparé à partir de volaille (débarrassée des os et dont les teneurs en matières grasses et tissu conjonctif n'excèdent pas les limites prévues pour cette catégorie par la directive CE 2001/101 et l'arrêté du 23 Décembre 2002), ayant subi exclusivement un traitement de cuisson et séchage.

b. Extrait de volaille
Produit dégraissé obtenu par la concentration d'extraits aqueux de volaille.

3.2.2. **Hydrolysats de protéines ou extraits aminés**
Les hydrolysats de protéines ou extraits aminés sont des produits liquides, pâteux ou secs obtenus par hydrolyse de substances appropriées riches en protéines.

Les autres ingrédients mis en oeuvre dans la préparation des hydrolysats de protéines doivent être déclarés.
Les hydrolysats de protéines ou extraits aminés destinés à la vente au détail (arômes, condiments, assaisonnements) correspondent aux caractéristiques suivantes :

Densité à 20°C	minimum 1.22	exprimés sur la matière sèche
Azote total	minimum 4 %	
Azote aminé	minimum 1.3 %	
Chlorure de sodium	maximum 50 %	

Les hydrolysats de protéines végétales ou animales suivent les mêmes critères.

[1] AIIBP : Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potages.

3.2.3. **Extrait de levure**

Les extraits de levure sont produits par hydrolyse des liaisons peptidiques du fait de la présence naturelle d'enzymes dans les levures ou du fait de l'addition d'enzymes de qualité alimentaire. Ils comprennent les constituants hydrosolubles des cellules (acides aminés, peptides, glucides et sels).

3.2.4. **Légumes**

3.2.4.1. **Définition**

Au sens du présent code, les légumes comprennent notamment toute plante potagère dont les graines, les feuilles, les tiges et/ou les racines entrent dans l'alimentation humaine, ainsi que la pomme de terre et la tomate.

3.2.4.2 **Légumes déshydratés**

Ces légumes ont subi un traitement consistant à enlever la majeure partie de l'eau.

3.2.4.3. **Extraits de légumes**

Préparations obtenues par concentration d'extraits aqueux de légumes.

3.2.5. **Concentré de poisson ou de crustacés**

Préparation alimentaire obtenue par concentration de composants de poissons ou de crustacés.

3.3. Normes de composition des bouillons et consommés

3.3.1. **Bouillons et consommés**

Les spécifications s'appliquent au produit une fois préparé et prêt à la consommation conformément au mode d'emploi.

Les consommés auxquels s'applique ce Code sont préparés à partir de viande ou d'extraits de viande (bœuf, mouton, volaille, etc.).

3.3.2. **Bouillons de viande et consommés de viande**

Les bouillons de viande et les consommés de viande doivent être préparés à partir de viande de bovins et / ou d'extraits de viande de bœuf, avec ou sans adjonction de viande ou d'extraits de viande autre que celle d'origine bovine.

Le bouillon de viande doit contenir par litre :

Bœuf (exprimé en viande fraîche)	au minimum 10 g
Ou extrait de viande de bœuf	au minimum 0.67 g
Sel	au maximum 12.5 g

Le consommé de viande doit contenir par litre :

Bœuf (exprimé en viande fraîche)	au minimum 15 g
Ou extrait de viande de bœuf	au minimum 1 g
Sel	au maximum 12.5 g

3.3.3. **Bouillons de volaille**
Les bouillons de volaille doivent être préparés à partir de volaille, de graisse de volaille, de carcasses éviscérées de volaille ou d'extraits de volaille. Ils doivent contenir par litre :

Azote total	au minimum 100 mg
Sel	au maximum 12.5 g

3.3.4. **Autres bouillons**
Les autres bouillons doivent contenir par litre :

Azote total	au minimum 50 mg
Sel	au maximum 12.5 g

4. DENOMINATIONS DE VENTE ET AUTRES MENTIONS D'ETIQUETAGE

4.1. **"Potage" / "Soupe"**
Les termes "soupe" ou "potage" peuvent être indifféremment utilisés pour désigner les soupes.

4.2. **"Instantané"**
Certains produits déshydratés se distinguent des autres produits par leur rapidité de préparation et l'utilisation d'eau ou de lait ou d'un mélange des deux, à température convenable, sans cuisson.

Ce qualitatif "instantané" suffit pour indiquer que le produit est déshydraté, il n'est pas nécessaire d'écrire "Potage déshydraté instantané" par exemple.

Le qualificatif "instantané" ne peut figurer que sur l'étiquetage des produits qui sont immédiatement consommables, sans cuisson, après que le mélange solide liquide ait été réalisé.

4.3. **"Prêt en x minutes"**
Le qualificatif "prêt en ... minutes est réservé aux soupes dont la durée totale de préparation, y compris le temps de cuisson qui correspond à la période d'ébullition, est de x minutes.

4.4. **"Viande de ..."**
Le terme "viande" éventuellement utilisé dans l'étiquetage doit être complété du nom de l'espèce utilisée, conformément à la Directive 2001/101/CE (arrêté du 23 Décembre 2002) et la matière première utilisée doit être conforme aux critères qui y sont définis.

4.5. **"Velouté"**
Appellation pouvant être utilisée pour désigner une soupe liée, de consistance onctueuse, avec adjonction éventuelle de petits morceaux en tant que garniture.

4.6. **"Crème de ..."**

Appellation pouvant être utilisée conformément aux usages traditionnels, admis dans le règlement CEE n°1898/87 du 2 Juillet 1987, pour désigner les soupes dont la texture est lisse et crémeuse, avec adjonction éventuelle de petits morceaux en tant que garniture. Cette texture de base est obtenue en utilisant des ingrédients finement broyés, généralement liés par des matières amylacées.

4.7. **Ordre des ingrédients dans la dénomination de vente**

La mention de plusieurs ingrédients dans la dénomination de vente ne suit pas forcément l'ordre d'importance pondérale utilisé dans la liste des ingrédients pour tenir compte de la puissance organoleptique de certains ingrédients ou du nom consacré par les usages : "poireaux – pommes de terre", "poulet – vermicelles", etc.

4.8. **Liste des ingrédients**

Lorsque la liste des ingrédients portée sur l'étiquetage d'une soupe ou d'un bouillon déshydraté est précédée de la mention "ingrédients de la soupe déshydratée" ou "ingrédients du bouillon déshydraté", l'indication du qualificatif "déshydraté" après chacun des ingrédients n'est pas obligatoire.

De même, lorsque la liste des ingrédients portée sur l'étiquetage d'une soupe ou d'un bouillon déshydraté(e) est précédée d'une mention telle que "ingrédients de la soupe reconstituée" ou "ingrédients du bouillon reconstitué", l'indication du qualificatif "reconstitué" après chacun des ingrédients n'est pas obligatoire.

4.9. **Illustrations graphiques**

En vue d'attirer l'attention des acheteurs et leur permettre d'exercer un choix, en identifiant rapidement les types de bouillons et de soupes qu'ils souhaitent acquérir, les emballages peuvent être illustrés par des reproductions photographiques, dessins stylisés ou autres, des éléments qui constituent la caractéristique des préparations et qui peuvent intervenir dans la dénomination de vente.

Dans ce cas, cette illustration doit être réalisée de façon à refléter aussi fidèlement que possible les éléments entrant dans la composition du produit contenu dans l'emballage et à ne créer aucune confusion dans l'esprit de l'acheteur.

4.10. **Prix à l'unité de mesure**

Les soupes, bouillons et consommés ne sont pas soumis à l'étiquetage du prix à l'unité de mesure (arrêté du 16 Novembre 1999). Néanmoins, lorsque celui-ci est mentionné sur une base volontaire, il est effectué sur la base du produit prêt à être consommé (prix au litre) (voir, en **ANNEXE**, les courriers de la DGCCRF des 18 Octobre 2007 et 28 Janvier 2008).

5. EXIGENCES REGLEMENTAIRES GENERALES

Les matières premières et produits finis définis dans ce code doivent être conformes aux exigences réglementaires générales, relatives en particulier :

- à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires,
- aux additifs,
- aux arômes,
- aux contaminants.

6. METHODES D'ANALYSE

Pour s'assurer que les produits commercialisés sont bien en conformité avec les spécifications techniques définies dans le présent code, il sera recouru aux méthodes d'analyse élaborées et publiées par la Commission technique de l'Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potages (AIIBP).

* * *
*



DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDOC
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, LE 18 OCT. 2007

Réf : dossiel n°07-16103

Affaire suivie par Gilles Morini
Bureau D4 : Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 31 42
Télécopie : 01 44 97 05 27
Mél. : d4@dgccrf.finances.gouv.fr

SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE BOUILLONS ET POTAGES
8, rue de l'Isly
75008 PARIS

A l'attention de M. RIBEYRON-MONTMARTIN

Monsieur le Secrétaire général,

Par lettre en date du 19 février 2007, vous avez appelé mon attention sur le fait que nombre de grandes surfaces ne respectent pas, pour ce qui concerne la publicité des prix des soupes, bouillons et consommés, les usages professionnels en vigueur.

En effet, ces produits ne sont pas soumis aux dispositions de l'arrêté du 16 novembre 1999, relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés. La mention de ce prix ne peut donc se faire que sur une base volontaire.

J'ai pris note du fait que l'article 4.10 du code de bonnes pratiques pour les soupes, bouillons et consommés - texte qui sert de référence aux agents de la DGCCRF pour leurs contrôles – prévoit, au cas d'espèce, que lorsque l'opérateur fait le choix d'indiquer le prix à l'unité de mesure, ce dernier est mentionné sur la base du produit prêt à être consommé (prix au litre). Cette disposition suppose donc la prise en compte de la « reconstitution » du produit lorsque celui-ci est présenté à la vente sous forme concentrée ou de poudre.

Une telle indication apparaît être la plus pertinente pour apporter une information claire et loyale au consommateur et lui permettre ainsi de faire des comparaisons entre les divers produits. C'est pourquoi j'adresserai aux entreprises de la distribution un courrier leur suggérant, lorsqu'elles font le choix d'indiquer le prix à l'unité de mesure pour les bouillons et potages, de faire application des dispositions prévues par le code de bonnes pratiques.

Une copie de cette lettre sera transmise aux services de la DGCCRF afin qu'ils puissent, le cas échéant, en rappeler les termes aux responsables de la distribution lors de leurs contrôles

Veuillez agréer, Monsieur le Secrétaire général, l'expression de ma considération distinguée.

La Directrice adjointe

Marie-Christine BUCHE





DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDOC
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, LE 28 JAN. 2008

Réf : courriel n°

Affaire suivie par Gilles Morini
Bureau : Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 31 42
Télécopie : 01 44 97 05 27
Mél. : d4@dgccrf.finances.gouv.fr

010261

Monsieur Jérôme BEDIER
FEDERATION DES ENTREPRISES DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION
12, rue Euler
75008 PARIS

\+
Distributeurs « indépendants »
Non membres de la FCD

Monsieur,

Mon attention a été appelée sur le fait que, pour ce qui concerne la publicité des prix des potages, soupes, bouillons et consommés mis en vente dans leurs rayons, nombre d'enseignes de la grande distribution ne prennent pas en compte les usages professionnels en la matière.

L'arrêté du 16 novembre 1999, relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés, ne vise pas cette catégorie de produits. Dès lors, la mention de ce prix ne peut se faire que sur la base du volontariat. Dans la pratique, il semble que cette indication se fasse souvent par rapport au produit tel que commercialisé.

Or il me semble que les modalités prévues par le Code de bonnes pratiques pour les soupes, bouillons et consommés sont les plus à même d'assurer une information claire et loyale de l'acheteur lui permettant de comparer les produits. Ce document précise que lorsque le prix à l'unité de mesure est indiqué, cette mention est effectuée sur la base du produit tel qu'il est consommé (en l'occurrence le prix au litre), ce qui suppose donc la prise en compte de la « reconstitution » du produit lorsque celui-ci est présenté à la vente sous forme concentrée ou pulvérulente.

Je vous invite donc, à indiquer le prix à l'unité de mesure des soupes, bouillons et consommés sur la base du prix au litre de produit prêt à être consommé. Ainsi, le consommateur disposera d'une information claire qui lui permettra d'opérer pleinement ses choix.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

La Directrice-Adjointe

Marie-Christine BUCHE

